

*Зеркальная нейтральная глазурь***Описание продукта:**

зеркальная бесцветная глазурь для покрытия кондитерских изделий

Область применения:

кондитерское производство.

Состав:

глюкозный сироп, сахар, вода, загуститель (E440, E407), регулятор кислотности (E330), консервант (E202).

Характеристики:

Влажность	%	28.0 - 32.0
pH		3.40 - 3.80

Микробиологические характеристики:

Общее содержание бактерий	КОЕ/г	≤ 5 000
Дрожжи	КОЕ/г	≤ 50
Плесень	КОЕ/г	≤ 50

Пищевая и энергетическая ценность на 100 г:

Калорийность	ккал/кДж	272 / 1156
Жиры	г	0.0
в том числе: насыщенные	г	0.0
Углеводы	г	68.0
в том числе: сахар	г	49.0
Пищевые волокна	г	0.0
Белки	г	0.0
Соль	г	0.15
Натрий	мг	60

Информация для потребителя:

разогреть в микроволновой печи или на водяной бане до необходимой консистенции. Аккуратно перемешать продукт, избегая попадания воздуха, затем нанести покрытие на кондитерское изделие. Устойчив к замораживанию, не впитывается в крем.

Упаковка:

полипропиленовые ведра. Масса нетто 5 кг.

Поддон:

600 кг.

Условия хранения:

хранить в сухом и прохладном месте при температуре не более + 20°C и относительной влажности воздуха не выше 70%.

Срок годности:

360 дней.

Обозначение генетически модифицированных источников в соответствии с Нормами 2003/1829/ЕС и 2003/1830/ЕС.

Продукт не подвергался обработке ионизирующим излучением.

да	нет	Аллергены (включая производные)
	х	Арахис
	х	Глютеносодержащие злаки
	х	Ракообразные
PP		Молоко
	х	Люпин
	х	Орехи:
	х	Миндаль
	х	Лесной орех
	х	Грецкий орех
	х	Кешью
	х	Пекан
	х	Бразильский орех
	х	Фисташки
	х	Макадамия
	х	Моллюски
	х	Рыба
	х	Сельдерей
	х	Горчица
	х	Кунжут
	х	Соя (лецитин)
	х	Диоксид серы и сульфиты > 10 мг/кг
	х	Яйца

PP - возможны следы

Продукт по микробиологическим, химическим и радиологическим показателям безопасности соответствует требованиям, обеспечивающим безопасность жизни, здоровья потребителей и охрану окружающей среды, предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Сырье и вспомогательные материалы генетически модифицированные организмы не содержат. При производстве указанной продукции используются только пищевые добавки, разрешенные к применению при производстве пищевых продуктов, в соответствии с ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».